COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестомес спиральный Viatto Commercial DH-20CLH 2V (380В)

Цена с НДС: 85 390 руб.

Артикул: **249569**

Ожидается



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	18
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	395
Глубина, мм	760
Высота, мм	690
Вес (без упаковки), кг	136
Вес (с упаковкой), кг	154

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-20CLH 2V используется для замеса теста с различной консистенцией на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена таймером. Материал дежи и защитной решетки - высококачественная нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная сталь.

В комплекте встроенная дежа большого объема, спиральный крюк и защитная решетка рабочей зоны.

Технические характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 135 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Габариты в упаковке: 850x470x850 мм
- Высокая производительность
- Максимальное удобство обслуживания: подъемная траверса и полностью съемная конструкция дежи существенно упрощают процесс выгрузки готового теста, а также делают ежедневную санитарную очистку оборудования быстрой и легкой
- Встроенный таймер обеспечивает точный контроль времени замеса
- Наличие двух скоростей в сочетании с технологией одновременного вращения крюка и чаши позволяет идеально настраивать процесс

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.